

HALL 4 STAND 11481
Village Tourisme

Retrouvez-nous à la
FOIRE
Internationale de Marseille

LA SPORTIVE!

Parc Chanot
23 | **03**
SEPT | OCT

**LES FILIÈRES D'ÉLEVAGE
ET PRODUITS RÉGIONAUX
DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**



Criel
Centre Régional Interprofessionnel
de l'Économie Laitière
Sud-Est

MRE
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE

interbev
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
CORSE
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

La Maison Régionale de l'Élevage (MRE), l'Interprofession Bétail et Viande de PACA et Corse (INTERBEV PACA Corse) et le Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie Laitière du Sud-Est (CRIEL SE) seront présents à la Foire Internationale de Marseille du 23 septembre au 3 octobre 2016 au Parc Chanot dans le **Hall 4 « Village du Tourisme » stand 11481**.

Ces trois structures sont des associations représentatives de l'élevage régional. Leur présence a pour objectif d'informer et de promouvoir, auprès du grand public, les filières et produits de l'élevage de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

AU PROGRAMME :

Des professionnels de l'élevage seront présents pour témoigner de leur métier, leur passion et proposeront des dégustations de produits régionaux.

DU 23 AU 26 SEPTEMBRE : ANIMATIONS ET PROMOTION DE L'ELEVAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

Animations ludiques et pédagogiques autour d'une salle de traite et d'une dégustation de lait aromatisé. En présence d'éleveurs de vaches laitières de la région, de nombreuses démonstrations de traite seront réalisées pour illustrer le processus magique de la production de lait, de la rumination à la traite, en passant par l'alimentation de l'animal ou encore le bien-être animal. Le stand des Produits Laitiers proposera de mieux faire comprendre le parcours du lait.

Une animation sera proposée autour d'un bar à lait et permettra de faire découvrir aux plus curieux des dizaines d'accords possibles autour du lait.

DU 27 AU 29 OCTOBRE : INFORMATION ET PROMOTION DE L'ELEVAGE DE LA REGION PACA

La Maison Régionale de l'Elevage et ses partenaires présenteront les filières d'élevage de Provence-Alpes-Côte d'Azur ainsi que les produits régionaux.

Chaque jour, des professionnels de l'élevage seront présents pour présenter leur métier, mais surtout leur passion et pour répondre aux questions que le grand public se pose sur l'élevage régional et ses produits.

Des présentations et dégustations de produits de l'élevage régional seront proposées, l'occasion de découvrir ou redécouvrir les richesses de notre région.

- **27 septembre** : découverte et dégustation des productions porcines régionales (Porc du Mont Ventoux, Porc le Montagnard, etc.) ;
- **28 septembre** : découverte de l'élevage ovin en PACA, témoignage de professionnels et dégustations d'agneau de Sisteron ;
- **29 septembre** : présentation des productions fromagères régionales typiques de la région PACA, notamment le Banon AOC.

DU 30 AU 3 OCTOBRE : « La viande, des métiers, une passion »

Le stand « La viande, des métiers, une passion » a été conçu pour permettre au public de plonger au cœur des maillons de la filière élevage, viande et produits tripiers. De l'éleveur au boucher, en passant par le commerçant en bestiaux et le transformateur, chacun est un maillon indispensable aux rouages de cette grande chaîne de métiers et de savoir-faire à la frontière de la tradition et de la modernité. L'espace est conçu pour tout savoir sur les professions qui recrutent et ouvrent de réelles perspectives d'emploi et de formation. INTERBEV présente un espace porteur de l'engagement passionné de toute la filière élevage et viande.

Le stand sera globalement tourné sur le thème de la viande et de ses métiers avec un focus journalier sur un produit typique de la région :

- **Vendredi 30 septembre** : découverte de la production Pâtur'Alp et de la production BIO en PACA, témoignages d'éleveurs, démonstrations de découpe/préparation et dégustations ;
- **Samedi premier octobre** : découverte de la production du Taureau de Camargue AOC, témoignages d'éleveurs, démonstrations de découpe/préparation et dégustations ;
- **Dimanche 2 octobre** : découverte des produits tripiers et des spécialités tripières régionales, témoignages d'éleveurs, démonstrations de découpe/préparation et dégustations ;
- **Lundi 3 octobre** : découverte du métier de boucher et de ses spécificités, témoignages, démonstrations de découpe/préparation et dégustations ;

PAROLE AUX PROFESSIONNELS !

Chaque jour, un professionnel de la filière élevage et viande partagera auprès du public son expérience et sa passion du métier. Eleveur, responsable de marché aux bestiaux, chef de rayon boucherie... tous auront la parole !

LES DEMONSTRATIONS DE DÉCOUPE ET DEGUSTATIONS

Tous les jours des bouchers et des maîtres tripiers vont révéler au public leur talent d'artiste lors de la préparation magistralement orchestrée de morceaux de bœuf, de veau, d'agneau ou encore de taureau de Camargue. Des dégustations de viande seront proposées au public.